

## Escalope de Porc riche (recette d'une hongroise)

Cette recette se fait soit au four, soit au barbecue.

### Ingrédients pour 4 personnes:

- 4 escalopes de porc
- 2 tomates
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 1 oignon rouge frais + quelques morceaux de la tige
- 8 tranches de lard
- 4 tranches de fromage
- Poivre noir

Saupoudrer les escalopes de porc avec un mélange d'épices pour grillade et les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.

Posez l'escalope sur une feuille d'aluminium, posez 2 tranches de tomates, 2 tranches fines de poivron vert + 2 de poivrons rouge, saler et poivrer légèrement, 2 rondelles d'oignon rouge et 2 ou 3 morceaux de la tige, poivrez, couvrir de 2 ou 3 tranches de lard, puis d'une tranche de gruyère ou autre.

Placer dans le four et cuire jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu et grillé. Servir avec une salade fraîche faite avec du yaourt.

\*Pour faire les escalopes en papillote au barbecue, et pour éviter que le fromage adhère trop sur l'aluminium quand vous tournez vos papillotes, posez des tranches de tomates sur le fromage ou placer le fromage sous le lard.